Polpette: con stufato.

Si [illegible] 1 Kg carne manzo tutto in pezzo 2 etti burro, salvia, droghe, sale si spiccia con lardo, alio, quando abbrustolito si mette 1/4 vino. Quando cotto si tritta, si aggiunge 1 uovo, pane gratt. formaggio e si frigge nel burro. Si serve con il sugo che rimane del stufato.

Polpette: pane gratt. 1 uovo, formaggio, moscata, lardo, limone, si frigge 1 etto burro. Si mischia tutto, sale, sperie, amaretti, alio prezz. [illegible] mandole trittate e si frigge al burro.

risotto: 1 etto burro se lo frigge, quando cotto si butta 1 Kg riso e se lo fà un pò rosolare poi a poco a poco si aggiunge il brodo, e un pò di sale. Quando è quasi cotto si butta 50 cent. di zafferano sciolto in una cassa di brodo. Quando pronto nel piatto si sparge formaggio.

Piselli: lardo, alio, cipolla, burro. Si frigge assieme i piselli si aggiunge conserva acqua, sale, pepe e un pò sperie.

Bisi: Si fa bollire dell'acqua. Poi si prepara il soffritto di cipp. prezz. burro e olio. Si butta i bisi con un pò di bicarbonato un pò di zucchero si butta l'acqua bollente e si fa bollire in furia. Prima che siano cotti sale e formaggio.

Qualunque cosa di verdura cotta [illegible] e il bicarbonato [illegible] tutte

Fegato fritto. Si prende le fette di fegato se le sale e se le frigge nel burro rosolato.
Kifel di patate. Si fa la pasta come i gnocchi solo si aggiunge farina burro, limone, zucchero. Si frigge nel burro e si guarniscono i rosti.
I pesci si guarniscono con spicchi di limone, e ciocche di prezzemolo nella bocca.
La carne fritta con spicchi di limone.
Useleti: Si fa un miscuglio di prosciutto lardo aff. carne tazada, rusmarin, marzurana, prezz. alio, cipp. sale e pepe. Si mette nelle fette di carne si rotola e s'impira col stecchino. Tutto crudo si mette nel sugo fatto come le polpette. Cucinar cotto.
Polpette: Carne macinata, 1 uovo, pan gratà, marzurana, sal, pepe prezz. alio, cipp. poca. Se le passa per la farina e se le frigge.
Sugo. Burro, olio, cipp. poca rosolare, conserva, polpette, acqua, sal, pepe, noce moscata, acciughe spezie si fa cuocere bene.
Gnocchi: farina e acqua. Si butta a cucchiaini nell'acqua bollente e salata, quando cotti si condisce burro e formaggio.

__Gnocchi di patate__: 1 Kg patate, 2 uova
1/4 farina, sale, si fà la pasta.
Si gettano nell'acqua bollente
salata e sono cotti in 10 minuti.
Se li serve con burro e formaggio
o con qualunque sugo.
__La Maionese__: Si prende 1 uovo
duro e 2 freschi solo i gialli.
Poi quello duro se lo mette in
una scodella e se lo scioglie
con un pò d'olio d'oliva quindi
se lo unisce all'altri 2 gialli e
continuamente ben bene
mescolare versandovi ogni
tanto un pò d'olio e un pò di
limone finchè viene una pasta
fissa. Se la serve sopra il pesce
allesso senza spine e sopra
si sparge di capperi. Il sale
pochi grani si mette quando
tutto è pronto.
__Gnocchi di gries.__
1/8 gries si mette 1 uovo e 1 etto
burro si sbatte e si mette a
forma di gnocco nel brodo
bollente.
__Pasta in casa.__ 1/4 farina, 1 uovo
un pò di burro latte o acqua
1 cucch. olio si fa la sfoglia.
__Strucolo di spinace__: le spinace se
le lessa eppoi tritta, si mette nel
t[illegible]ne, burro, dove si fa rosola
[illegible]ne grolt. quindi si [illegible]

Arrosto: Si spicca la carne con olio, lardo, rosmarino, si roste mezzo strutto e olio 1 cipolla e sale. Quando è mezzo cotto si butta un pò d'acqua acciocchè rosoli bene.

Pollastro ripieno: Si fà l'impasto del fegato, cuor, un po di vitello macinato, 1 uovo, pane gratt., olio, prezz., sale, pepe, formaggio. Si riempe di tutto questo, si cuce e si roste sul burro. Si può fare il ripieno come le polpette del stufato.

Zucchette ripiene: Con un cucchiaino piano piano si leva l'interno della zucchetta e si frigge sul burro, poi si unisce l'impasto come le polpette di carne. Tutto assieme si riempono le zucchette a 3/4 e se le frigge. Poi se le mette al sugo.

Snizel: Come le polpette di carne, solo senza sugo e fritto al burro.

Patatine al salto: Se le gettano nell'olio bollente, sale e si friggono scoperte.

Fegato alla veneziana: Si frigge sull'olio e molta cipolla. Prima della cottura sale, pepe, un pò d'acqua se si vuole un pò d'aceto.

Rena: Si fa lo stesso.

Polpette al prosciutto: Come le polpette di carne solo si aggiunge il prosciutt e qualche foglia d'alloro.
Fondi stufati: Si fanno come gli articiocchi.
Articiocchi: Prima di tutto si tagliano le cime e i manichi, poi si mettono nell'acqua fredda per una ½ ora acciocchè vada via l'amaro, poi in ogni foglia si mette pane gratt., sale, pepe, olio, prezz., se li mette in tecia e si sparge d'olio si copre d'acqua e si fa bollire per 3 ore aggiungen. ogni tanto acqua. Mangiarli freddi.
Seppie ripiene: Si fa l'impasto delle zampe, prezz. olio, pan gratà, 1 uovo. Si riempono e si saldano col lo stecchino. Si roste con puro olio in tecia e limone.
Polmone di vitello o coradella: Si taglia a pezzetti e si mette in crudo con olio, acqua sal, pepe. Si consuma fino l'olio, si mette via dal fuoco e si butta 1 giallo d'uovo crudo e si spreme 1 limone. Si dà una voltata e si serve subito.
Pesce lesso: Se lo mette nell'acqua fredda con un pò di sale, limone e 1 foglia lavrano. Si bolle per circa ½ ora.

Brodetto: Si trita prezz. alio, cip.
si stiva il pesce e ogni strato
si butta questo poi si mette
di sopra l'olio e un pò d'aceto
sale e pepe e si sciolie nell'acqua
conserva e si butta tutto assieme
e si copre con l'acqua e si
mette salvia, rusmarin, limon.
Si fa bollire adagio 1 o 2 ore.

Trippe: Se le grattano col sale
e lavano nell'acqua calda,
poi se le tagliano a pezzi. Intanto
si prepara il soffritto di lardo,
alio, prezz., cipp. poca, si mette
nell'olio e conserva, poi appena
sciolto il lardo si butta ~~[illegible]~~
le trippe e si copre d'acqua
si mette pepe, sale e si cucina
adagio per 2-3 ore. Consumar
le fino al grasso, buttar formagio
Si può farle con patate.

Baccalà: lo stesso. Si serve
con la polenta. vino, lavrano
Il baccalà si può fare anche
appanato.

Salsa: Si mette olio, burro, alio
prezz., si aggiunge il pomodoro
con un pò di salsa. L'acqua si
[illegible] a poco a poco e in ultimo
sale, pepe e zucch. acciughe basilico

Golasc: Si prende del muscolo
e se lo taglia in pezzi triangola
ri e si lavano. Poi si prende

spezie, noce moscata.
della cipolla e si taglia abbondantemente.
La cipolla si mette nel tegame con olio e strutto. Quando frigge si getta la carne e si lascia a rosolare poi si mette la salsa sale e molto pepe. Piano si getta d'acqua lasciandolo sempre scoperchiato. Si dovrà consumare per 2 o 3 ore.

Lepre: Si prende la lepre e nell'interno se la lava col sale, poi se la lava e se la mette una notte nell'aceto. All'indomani se la spicca con lardo, olio, broche di garofano e rusmarino e se la mette in un tegame con ½ l d'aceto e ¼ d'olio e si fa arrostire. Quando è arrosto si taglia a pezzi e si mette a fasinare, cioè si mette in un'altra tecia con un nuovo ¼ d'olio, e ½ aceto e acqua che copra tutto, pepe e sale 2 limoni, un pò rusmarino ⅛ vino e che bolle adagio per 2 orette. Si serve freddo.

Zanzarelle: Si prende 2 uova, si aggiunge farina, latte e un pò di burro. Si sbatte. Quando il brodo bolle si getta piano piano mescolando il brodo continuamente

Zucchette: si fanno uguale ai piselli meno il lardo
I fagioletti: uguale alle zucchette.
I caperi dolci: si fa uguale ai piselli.
I caperi acidi: se li lavano si fà il sofritto di lardo, olio e un pò di sip. olio, conserva, strutto, pepe, sale, a poco a poco si mette l'acqua e si cucinano assieme le crodighe o lugarighe.
Melanzane: Se le taglia a pezzetti e se le mette nell'acqua per ½ ora acciocchè vada via l'amaro, se le lava 2 e 3 volte, poi si strucca e si butta in tecia con olio, prezz. olio e un pò d'acqua. Si lascia consumare per 2 ore si può farle assieme i peperoni.
Carne ai ferri: se le unge le fette d'olio e a fuoco vivo in 7 minuti sono pronte. Sale, pepe, limone
Frittatine ripiene: Si sbattono delle uova e si aggiungono a queste del prezz. Si scioglie della farina nell'acqua tepida si unisce assieme e si fà le frittatine.
Broccoli: frittati, olio, prezz. sipp. consumati si riempono le fritt. e una parte si salva per contornare il piatto.

Salsa: Si mette olio, prezz. e sipp. pane gratt. si fà rosolare. Quindi si versa la salsa con un pò d'acqua bollente.

Polpettine al salmone: Si fà inzuppare della mollica di pane nel suco di salmone oppure nel latte. Poi si tritta il salmone levandone gli ossicini; quindi si taglia del prezz. e se lo unisce col sale, al pane ed al pesce. Poi si fanno le polpette avvolgendole nella farina e si friggono nell'olio

Risotto all'uovo: Si fa lessare il riso, se lo cola e ancora caldo vi si mescolano delle uova, con del pane gratt. burro e formaggio

Sardelle al forno: Si levano le spine, si mettono in un tegame con dell'olio, sale, prezz. trittato e si mettono nel forno per ½ ora. Si può mangiarle calde o fredde con limone.

Vitello indorato: si avvolge le fette prima nella farina, poi nell'uovo e nel pane gratt. Si frigge nell'olio o burro e si serve con spicchi di limone.

L'Agnello: lo stesso.

Scaloppine al marsala: La carne a fette si frigge nell'olio, poi si aggiunge 1 bicch. di marsala e prima di servire vi si versano delle uova sbattute.
Minestra di gries o semolino: per 1 etto di gries cotto nel latte, agg. 2 uova, formaggio e odore di noce moscata. Quando il composto è cotto, versate in un vassoio a raffreddare. Tagliare a dadini e buttar sopra brodo bollente.
Gnocchi di farina gialla: Fare una polentina non tanto dura e fare con un cucch. i gnocchi. Sopra una salsa di funghi secchi, cipolla, carota, sedano, e conserva. Sopra formaggio.
Insalata russa: barbabietole, patate, carote, fagiolini, asparagi. tagliare pezzettini e unire maionese e condire e guarnire con filetti d'acciuga o fete de ovo duro.
Torta di tonno: schiacciare 1 Kg patate lesse. unire 2 etti tonno, 2 uova, formaggio, e limone gratt. Impastare e friggere in padella con poco olio come la frittata.
Cavolo ripieno: ~~Lessare~~ lessare le foglie tenere. Tazzare la carne lessa con un pò di ~~prosciutto~~ mollica di pane, 1 uovo, formaggio. Mettere questo impasto

nelle foglie, avvolgerle e friggerle nel burro e olio. Sopra salsa.

Maccheroni alla rossini: sugo: prosciutto, funghi secchi, 3 foie lavrano, formaggio.

Agnelotti alla piemontese: cuocere 2 etti di petto di tacchino, pollo o vitello. Macinare assieme 1 etto di salsiccia 3 uova, sale, pepe, e noce moscata. Fare la sfoglia e spalmarla. Cuocere nell'acqua salata e condirli con sugo di carne e formaggio.

Fagioli all'uccelletto: fagioli lessi, olio, salvia, sale, pepe, conserva. consumare.

Vitello alla Vercellese: Prendete 1 larga fetta di vitello nella coscia e spianatela finché sia sottile, senza romperla. Fate un risottino. Passato il primo calore versatelo sul disco di carne avviluppate e formate un pane che infornerete. Adagiate la polpetta in tegame imburrato ungete ogni tanto e spruzzate di vino bianco secco. Mandate in tavola con contorno di funghi secchi ammolliti e cotti al burro.

Baccalà in bianco: Lessato si toglie le spine e si mette in una pignatta stropicciata d'aglio. Sempre pestando, e rimestando con 1 cucch. legno si agg. a poco

2 persone

Malfatti: ½ spinaci lessati e tritati unire molto formaggio, pane gratt. spezie, noce moscata, limone gratt. alio, prezz., friggere burro e lardo e unire lavorare con le mani e in ultimo aggiungere 3 uova e sale. Quando la pasta è ben menata fare dei rotoli spolverare farina e tagliare dei gnochetti. Un bollo sono pronti e condirli con solo burro e formaggio.

Frittura dolce: 3 uova, 3 cucch. farina, 3 cucch. zucchero, 3 bicchieri latte, limone, sale poco, fare bollire finchè diventi una polentina, mettere su un piatto grande a raffreddare. Tagliare a quadri, passare per la farina e friggere sul strutto, sopra zucchero.

Piselli: cipolla burro, quando cotto si butta i bisi, conservo sale, sopra tonno e subito fatto.

Besciamelle
1 cucchiaio burro
1 cucchiaio farina bianca
sciogliere poi ¼ l latte
½ dado sale
formaggio

capretto: burro, olio
salvia (tanta) vino
bianco, dado brodo
cognac.

Ripieno nonna
Gioconda

uguale misura
pane grattuggiato e
formaggio aggiungo
2 uova - noce moscata
sale -
nel pestello burro +
lardo - salvia + cipolla
rosolare - appena appena
scaldare aglio e prezzemolo
e latte quanto basta
per amalgamare pestare
bucce limone grattuggiate
e mandorle amare

Budino

1 etto di farina e ½ etto burro si mette a fuoco lento sempre mischiando si aggiunge 1 etto zucchero e 1 etto cioccolato e limone, vaniglia, e piano piano si versa 1 l latte sempre mescolando, finchè diventa una pasta fissa. Si serve freddo.

Crema. Con 2 gialli d'uovo si fà il zabaione, un pò di burro, limone, vaniglia, 4 cucchiai zucchero, 2 farina e si aggiunge ½ l latte tepido. Si fa bollire sempre a lento e mischiare Si serve freddo. Si può aggiungere cioccolato.

Palle di neve. 2 uova, si fà il zabaione e la neve, ½ l latte si fa bollire e a cucchiai si butta la neve. Poi quando sono fatte le palle si butta nel latte il zabaione si mischia finchè diventa un pò fisso poi si butta vicino le palle si spolvera di cioccolato.

Crostoli. ¼ farina, 2 gialli d'uovo ½ etto burro, sale, un pò latte, vaniglia, si fà la sfoglia grossetta si taglia e si friggono nell'olio poi sopra zucchero.

Frittole. Su ½ Kg farina 50 cent. lievito si fà sciogliere con ⅛ latte tiepido si butta in mezzo la farina. Poi si copre e si fà alzare per una ½ ora. Poi si aggiunge gialli d'uovo ⅛ zucchero

¼ uva secca, pignoi, limone e si
sbatte fin che la pasta fa le bolle.
Poi si copre e si fa nuovamente levar
Si frigge nel buon olio a fuoco lento
avendo cura di tingere il cucchiaio
nell'olio acciocchè la pasta non s'attacchi.
Quando sono pronte si sparge zucch.
in polvere e zucch. vanigliato.

Amlet. Si divide i gialli dai bianchi.
Si fa la neve. Nei gialli si mette
latte, farina, zucch. vanigliato,
limone, si mesce tutto assieme
e si frigge al burro. Si spalmano
di marmellata e cioccol. Sopra zucchero.

Fritte. Il pane se lo smoja nel
latte con zucch. vaniglia, poi se
lo passa nell'uovo e si frigge
sul burro. Sopra zucchero.

Sciatò. Si fà il zabaione, si
aggiunge vino o marsala e si
fà bollire finchè cresce.

Krapfen: Si fà la pasta come
frittole con rum, si fa levar
e si mette rostir. Sopra zucch. vanigl.

Focaccie: su 1 Kg farina, 2 etti burro,
2 etti zucch. 6 uova, 2 bianchi via
sale, ¼ latte, rum, 1 carta zucch. vanigl.
5 deca lievito. Il lievito si fà
separato con un pò d'acqua
tiepida e ¼ farina si copre
e si fa alzare. All'indomani
si unisce tutto quello che occorre
per la focaccia e si lavora per
[illegible] aumento

levare e si porta al forno.
Strucolo di pomi: La foglia si fà: 1/4 farina, 2 cucchiai olio, 1 uovo latte o acqua, se la fà più fina possibile. Poi se la sparge di pane rosolato al burro e limone grata, uva, pignoi, pomi, canella, zucchero, tochetti burro, vaniglia. Si rodola e sopra si mette ancora burro. Il tegame pure unto di burro e si roste per un'ora. Quando è freddo si sparge zucch. vanigl.
Presnitz: preciso come il strucolo, senza pomi, in più mandole, noci, cedro, cioccolata, miele una spruzzatina rosolio o rum.
Potizza: Si fà la pasta delle focaccie solo dopo levato si fà una sfoglia e si mette come nel presnitz. Si rotola e si mette nuovamente levare. Poi si roste per 1 ora. Il tegame unto di burro.
Bilige cotte: si mettono levato l'osso nell'acqua fredda, zucchero, vaniglia, limone e marsala.
Zabaione: uovo, burro, cacao, limone zucchero, la neve fatta si unisce tutto assieme.

Croccante: ½ Kg mandole, ½ zucchero, 30 g. burro. Fatto liquefare il burro si butta le mandole e il zucchero e si sta attenti che non ptacchi. Si versa il croccante in una forma unta di burro e si sprema sopra del limone.

Amaretti: Si frittano 1 Kg di mandole amare e si agg. 2 bianchi montati, e 2 Kg zucchero polvere formando così una pasta dalla quale si forma delle pallottole. Una volta fatte si mettono nel forno di moderato calore lasciando così per circa ¼ d'ora

Torta del paradiso: 2 etti fecola patate, 1 etto e ½ burro 2 etti zucch. vaniglia e 2 uova. Si unisce tutto e si lavora con le mani per ½ ora fino quando diventa una pasta inguale. Si mette la pasta in una padella unta di burro e zucch. in polv. e si fa cuocere a calore medio per ¾ ora.

Crema di cioccolata: Prendere 1 l latte nel quale si stemperi 25 g di farina, unire 25 g. burro 50 g. zucch. e 200 g cioccolato. Metter tutto a fuoco lento avendo cura di mescolar continuamente affinché non attacchi. Dopo circa 1 ora di cottura la crema sarà pronta. Appena levata dal fuoco si aggiunge un pò di rum o cognac. Servir

Biscotti

Biscotti: Impastare 1 uovo con 100 g. farina e 100 g. zucch. Appena formata una pasta non molto lavorata fare dei filoncini incidendoli nel mezzo con un coltello appuntito. Metterli su d'una carta oleata a forno di medio calore e lasciar cuocere fino a color dorato. Tagliarli a fettuccie larghe 1/2 cm badando non raffreddare.

Crema della mia bocca: 5 rossi d'uovo con 5 cucch. zucch., 5 cucch. fecola limone gratt. noci, 5 bicch. latte. Al fuoco lento e fredda sopra si butta 1 bicch. rum.

Torta sport. 150 grammi farina bianca - 150 gr. zucchero - 150 gr. burro - uova N° 3 un limone succo - una cartina lievito impastare tutto bene molto - ungere il tegame burro e nel forno. Quando cotta sopra si inzuppa 1/4 litro marsala.

Ciambella: 1/2 kg farina bianca grammi 250 zucchero - 200 gr. burro - uova 4 - cartina lievito - 1 limone buccia. Impastare - ungere burro tegame - ungere ciambella chiaro d'uovo.

Torta Margherita: 8 uova - fare
il zabaione con 2 etti zucchero
sbattere bene e aggiungere
160 grammi farina patate - buccia
limone - 1 cartina lievito - quando
tutto e bene sbattuto si unisce
la neve - nel tegame unto
di burro si roste. Quando cotta
si può tagliarla e spalmarla
di crema o marmellata.

Biscotti:
1/2 kg farina 2 uova 2 etti
zucchero, sale, latte 1/2
etto burro oppure olio
30 grammi carbonato
ammoniaca

Salta Sù

1/2 farina
2 uova
buccia limone
Rum
sale
Zucchero poco
goccio latte
pasta dura dura

Crostoli

250 gr. farina bianca
25 gr. burro
20 gr. zucchero
1 uovo una presa
sale 1 bicchiere vino
bianco. quando
lavorata riposare
pasta per 1 ora

Tè Freddo

Preparare mezzo litro di tè e zuccherarlo ancora caldo - aggiungervi quando è freddo, il succo di 2 arance e 2 limoni - filtrando tutto bene mettere al fresco e servire con ghiaccio

Limonata

Sciogliere a fuoco lento 400 gr. di zucchero in gr. 500 di acqua e far bollire per 2 minuti. Lasciar raffreddare - Spremere 8 limoni e 2 arance colare il succo ottenuto ed unirvi lo sciroppo mescolando - aggiungere la scorza di un limone e mettere tutto al fresco - Versare nei bicchieri parte dello sciroppo e completare con seltz - servire con ghiaccio -

Salta sù Franco

1/2 farina 00
3 uova
60 gr. zucchero
30 gr. burro
bicchierino cognac
pizz. sale

sfoglia fina e pasta dura

Gelato alla crema

Preparare a fuoco una crema ottenuta con 3 rossi d'uovo gr. 200 di zucchero (lavorandoli insieme) e mezzo litro di latte aggiunto bollente e adagio alla mano mettere a fuoco e mescolare quando la crema fuma, vela il cucchiaio, si addensa (ma non bolle) versare la crema in una zuppiera passandola da un colatoio per raffreddarla, mettere in gelatiera -

Al Limone

Versare in un recipiente di terraglia gr. 300 di succo di limone colato ed aggiungervi uno sciroppo ottenuto a fuoco (e raffreddato) di mezzo litro di acqua e ~~[illegible]~~ mezzo litro di zucchero. mescolare e far gelare -

Alle Frutte

Preparare lo sciroppo, nel modo sopradetto, con gr. 400 di acqua e gr. 200 di zucchero. Unire polpa di frutta a piacere passata a setaccio (fragole - albicocche banane -) circa gr. 200. mescolare far gelare -

Glascè

2 chiare uovo
2 etti zucchero velo
2 o 3 gocce limone
e sbattere

2 uova
2 etti zucchero
1 etto burro
1 bicchiere latte
4 etti farina
cartina
fare la neve
e aggiungere l'altro

Sottesin nonna Nina

½ kg. farina
2 uova
2o3 cucchiai zucchero
Sale - latte e scorza
limone
fare sfoglie macchina n. 6

Spumiglie

3 etti zucchero
2/3 chiare d'uovo
1 cucchiaino fecola
un pizzico lievito
Sbattere bene

Salte Sù Giuseppe

1 Kg. Farina bianca
4 uova intere
4 cucchiai zucchero
1 panetto burro
Succo di limone
Impastare vino bianco
secco o spumante
fare sfoglie sul 6

Torta Maria Elena

2 uova intere
sbattere bene con
2 misurini di zucchero
aggiungere 3 misurini di
farina,
3/4 di misurino di olio di semi
1 jogurt
1 bustina di lievito
45 minuti di forno

Torta Giuseppa

5 uova intere neve
3 hg di zucchero
1/2 hg burro
1 cucchiaio fecola
1/2 Kg farina

* vetta lievito

Torta di mele

1 Kg. di mele
2 hg. di farina
150 g. di zucchero
2 uova intere
1 bustina di lievito in polvere
un poco di latte e la buccia di un limone.

Salame Venesse

etti ½ zucchero
1 ½ Burro
1 Cacao amaro
2 uova (montati neve)
1 Bicchierino Vermout
3 etti biscotti secchi
sminuzzati

Tiramisù

200 gr. mascarpone
100 gr. zucchero
3 uova
1 bicchierino e mezzo di
cognac
3 etti biscotti rigetini.
Sbattere i tuorli con lo
zucchero. mettere il mascarpone
e fioccheldi e il cognac a
gocce.

Si montano a neve gli albumi e si aggiungono alla crema gialla.
Inzuppare i biscotti nel marsala all'uovo e caffè poi fare uno strato di biscotti e uno di crema e per ultimo uno strato di crema.

Crema

2 tuorli d'uovo lavorarli con 2 cucchiai di zucchero.
Montare a neve i 2 albumi e unirli al composto.
Diluire 2 etti di mascarpone con 2 bicchierini di liquore.
aggiungere al tutto e mescolare bene.
mettere in coppe – porre in frigorifero e guarnire con ciliege –

Marmor Dolce
Torta Due Colori

150 gr. burro
200 gr. zucchero
200 gr Farina
100 gr. cacao
3 uova

Sbattere crema il burro lo zucchero e le tre uova intere che verserete una alla volta.
Aggiungere lentamente 200 gr di farina, la buccia grattugiata di un limone e ~~vod~~ mescolare bene.
Per ultimo incorporare la bustina di lievito.
Dividere l'impasto in 2 ~~da~~ parti ed in una aggiungere il cacao sciolto in poco latte.
Nella padella ungete con burro e spolverizzata con farina mettere alternando 1 cucchiaio d'impasto bianco e 1 cucchiaio d'impasto con cacao.
Cuocere a forno moderato per circa 1 ora

Crema Pasticcera

2 uova intere
3 cucchiai zucchero
1 cucchiaio colmo
di farina bianca
1/2 lt. di latte tiepido
1 pizzico sale
1 bustina vaniglia

Lavorare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e il latte tiepido, e la vaniglia. Mettere sul fuoco e sempre mescolando fare bollire per 3 minuti.

PANE DEGLI ANGELI

gr 250 di fecola di patate
gr 100 di burro
gr 200 di zucchero
3 uova
1 bustina di lievito

Mescolare bene il burro e lo zucchero aggiungere le uova intere e mescolare x 5 minuti - Aggiungere lentamente la fecola e infine il lievito - Lavorare bene e cuocere a forno moderato, non aprirlo prima che siano passati 30 minuti. Volendo un dolce meno friabile aggiungere 1-2 cucchiai di farina

forno 4-5

FOCACCE (Giovanna)

1 kg farina bianca
3 hg zucchero
2 hg burro
1 hg lievito di birra
10 uova: 5 intere, 5 tuorli
sale
mezzo bicchiere di latte.

Fare sciogliere il lievito nel latte, impastare tutti gli ingredienti alla sera, fare lievitare tutta la notte, al mattino fare le focacce e lasciarle lievitare x 5 ore e infornarle.

Biscotti 1 kg farina B.
3 uova
3 etti zucchero
1 etto burro
30 gr. carbonato ammoniaca (farmacia)
1 bicchiere latte
limone

Biscotti mamma Lucia

1 kg farina bianca
hg 3,50 zucchero
" 2 burro
6 uova
2 cucchiai ammoniaca bicarbonato (farmacia)
Vanillina
Sale
forno 180°

Frittelle
nonna Gioconda (92 anni)
Castelle

uova 2 o 3
pizzico sale
zucchero 2 cucchiai
latte
farina bianca
uvetta
pinoli
mela 1 tagliata fine
Lievito 1 bustina
goccia rum o cognac
friggere con olio e strutto
e cucchiaiate
(.che pazienza . . .

per ridare il loro candore
a indumenti di lana che
siano ingialliti basterà
immergerli (dopo averli lavati
e risciacquati) in una
soluzione al uno per cento
di acqua ossigenata (cioè
10 grammi di acqua ossigena-
ta su un litro d'acqua)
lasciandoveli per qualche ora
ed esponendoli al sole
senza torcerli.
Per evitare che lavando
golfette di lana colorata questi
abbiano a restringersi basterà
usare la precauzione di
preparare una saponata
e quando questa è fredda
aggiungervi due cucchiai
di ammoniaca. In
questa saponata all'ammoniaca
si laverà il golfetto senza
strizzarlo troppo e si
risciacquerà dopo in acqua
fredda con la stessa aggiunta
di ammoniaca.

Macchie di frutta su lana
o seta, acqua ossigenata
oppure latte bollente prima
di bagnarli